

cocina con firma

cócteles, aperitivos y entrantes

OI

ferran adrià

cocinero del restaurante elBulli



EL PAÍS

cocina con firma

cócteles, aperitivos y entrantes

ferran adrià

cocinero del restaurante elBulli

OI

EL PAÍS

© de esta edición:
2008, EL PAÍS, S. L.
Miguel Yuste, 40 – 28037 Madrid

coordinación

José Carlos Capel y Julia Pérez

textos de introducción

José Carlos Capel

recetas

Ferran Adrià, restaurante elBulli
Cala Montjoi, Roses, Girona
Tel 972 150 457
www.elbulli.com

coordinación editorial

Área de Nuevos Proyectos. Santillana Ediciones Generales S. L.

diseño gráfico y dirección de arte

EMO

fotografía de cubierta

Javier Peñas

fotografías de interiores

Francesc Guillaumet (recetas), Javier Peñas (p. 11) y Maribel Ruíz de Erenchun (p. 8 y 13)

maquetación

M. García y J. Sánchez

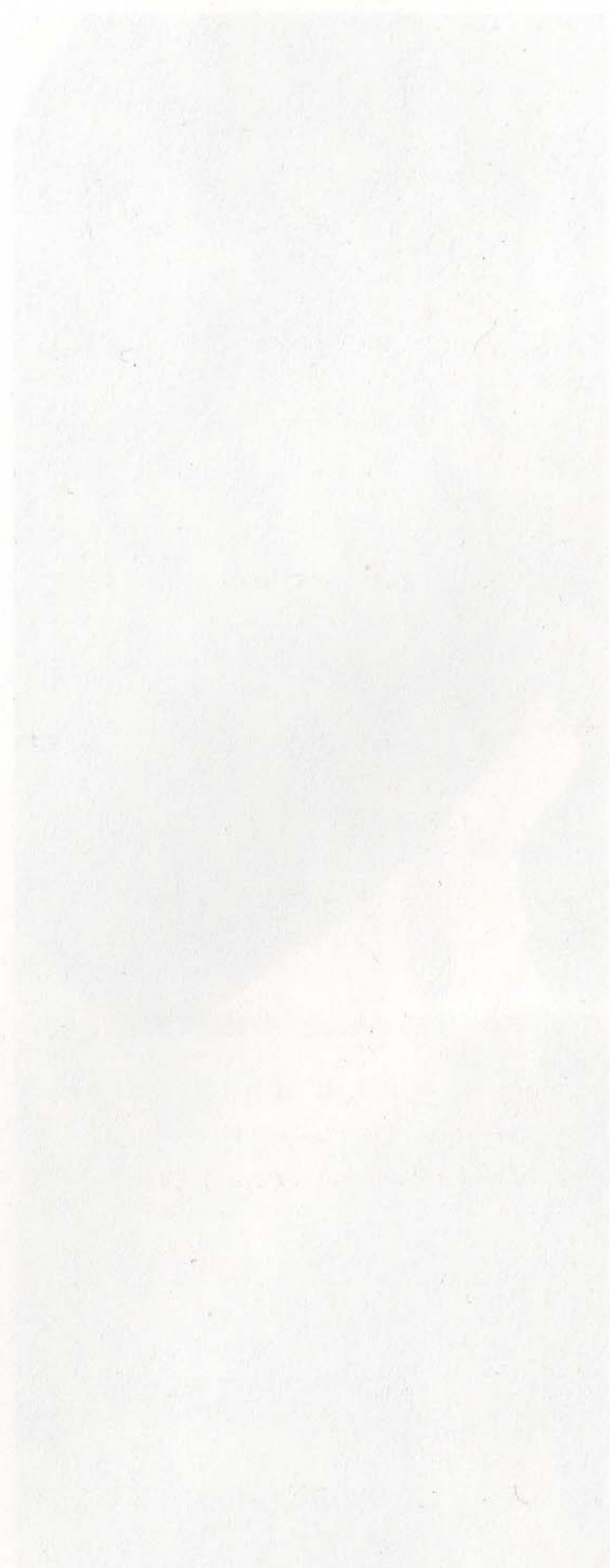
ISBN (obra completa): 978-84-9815-853-3

ISBN: 978-84-9815-854-0

depósito legal: M-47099-2007

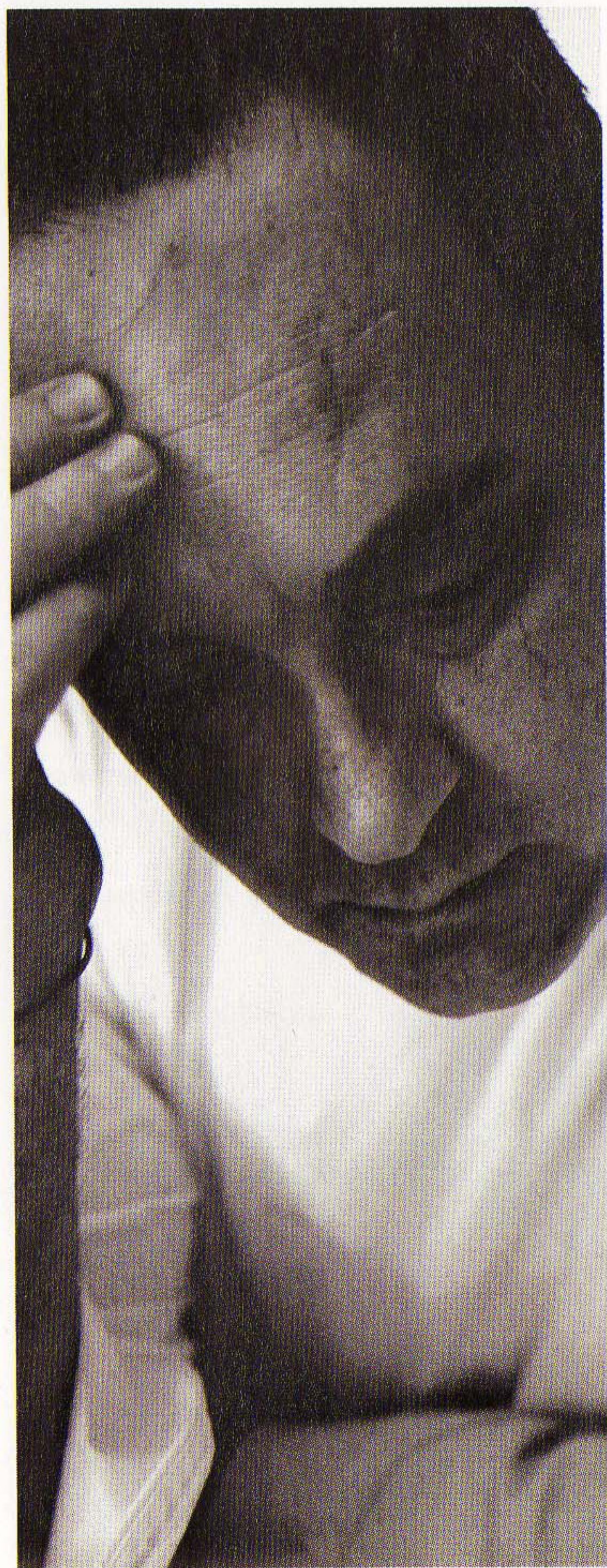
Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y ss. Código Penal).

un genio en la cocina



ferran adrià

8



Adrià habla deprisa, vocaliza con dificultad y refuerza sus argumentos con gestos esporádicos. A menudo sus palabras se aceleran y saltan de un asunto a otro sin razones aparentes. Cuando omite términos o entrecorta frases, resulta difícil seguirle. Sus ojos chispean o se ausentan de su entorno dejando en evidencia que sus ideas fluyen más deprisa que sus palabras. Quienes lo conocen de cerca saben que se expresa con una particular clarividencia.

De vez en cuando hace anotaciones en una agenda de bolsillo donde apunta lo que considera interesante. Dispone de dos blocs, uno lo lleva consigo y otro lo guarda en elBullitaller, espacio experimental de I+D próximo a las Ramblas de Barcelona, de donde surgen las creaciones culinarias que saca a la luz cada temporada. Sabe que se ha convertido en el principal icono

sus ideas fluyen más deprisa que sus palabras

de la cocina española de vanguardia. Líder en su sector, está reconocido como el cocinero más influyente del planeta. A diario sufre una desmedida presión mediática y a causa de su fama una parte de su vida ya no le pertenece. Es embajador honorario de la marca España dentro del Foro de Marcas Renombradas Españolas, como Amancio Ortega (fundador del grupo de moda Inditex), Pedro Almodóvar o el equipo del Real Madrid.

Aunque no lo reconozca, Adrià es un hombre de récords. Trabaja 14 horas seguidas durante 330 días al año; cuenta con más de un millón y medio de entradas en buscadores

de Internet y, por segundo año consecutivo, en abril de 2007, la revista inglesa *Restaurant*, después de una votación realizada entre centenares de periodistas internacionales y profesionales hosteleros, declaraba a elBulli el mejor restaurante del mundo. Dado que su establecimiento, con capacidad para 50 comensales, únicamente sirve cenas y sólo abre 160 días al año (desde principios de abril a finales de septiembre), el tope por temporada ronda los 8.000 comensales. Una oferta raquílica que apenas hace frente a los tres millones de peticiones de reservas que recibe por Internet al cabo del año.

Lo asedian gourmets, millonarios caprichosos, prensa, colegas de la profesión y amigos de cualquier procedencia. Además, le llegan 5.000 solicitudes anuales de cocineros para hacer prácticas

en su casa. Hasta tal punto necesita atrincherarse, que en la web de elBulli (www.elbulli.com) se advierte que no existe lista de espera y que para 2008 el restaurante ya está completo.

líder en su sector, Adrià está reconocido como el cocinero más influyente del planeta

Su rostro ha sido portada en algunos de los más importantes medios de comunicación internacionales: *El País* (1999) lo denominó “el mejor cocinero del mundo”; *The New York Times* (2003) lo calificó de protagonista de una “nueva *nouvelle cuisine*”; *Le Monde*

(2004) lo apodó “el alquimista”, y la revista *Time* (2004) lo incluyó en la lista de los 100 personajes más influyentes del mundo.

En 2006 la escuela de negocios Esade lo convirtió en un caso práctico de estudio, e intervino en la edición de 2006 de Expomanagement como estrella invitada. Por idéntica razón, en 2007 la Universidad de Harvard (Estados Unidos) decidió analizar la creatividad de elBulli y la de su alma máter.

Nada tiene de extraño que su éxito haya trascendido al mundo de los negocios, y que junto con su equipo haya analizado la trayectoria empresarial que debe seguir un producto nuevo, incluidas las auditorías de creatividad internas.

En los últimos años Adrià ha asesorado a más de una veintena

de grandes compañías. En la lista figuran el grupo de alimentación Agrolimen (Gallina Blanca), la firma láctea Kaiku, los supermercados Caprabo, la firma de moda Armand Basi, el grupo Pepsico, la aceitera Borges, la cervecera Damm, los cafés italianos Lavazza, la compañía de bebidas Diageo, el grupo Nestlé, La Caixa, la línea de vajillas Ola, los chocolates Chocovic, los viñedos Cal Celdoni, así como la cadena hotelera NH Hoteles, para la que ha diseñado los conceptos Fast Good y NH Nhube, además de asesorar al Casino de Madrid.

No es extraño que el diario francés *Le Figaro* publicase en 2005 que el imperio de elBulli, incluidos todos sus negocios, movía al año 7,3 millones de euros. Desde entonces la cifra no ha dejado de crecer. Como contrapartida, elBullitaller obligaba a Adrià en 2007 a unos gastos de

mantenimiento de 300.000 euros anuales, según reseña en el libro *elBulli desde dentro* el periodista Xavier Moret.

su éxito ha trascendido al mundo de los negocios

Lejos de la autocomplacencia, Adrià da la sensación de vivir atrapado por la necesidad de afrontar continuos desafíos, movido por esa pizca de insatisfacción que suele caracterizar a los grandes genios. Se trata de un cocinero vanguardista que se ha construido un mundo nuevo al margen de códigos establecidos. Aunque su trabajo ha sido ensalzado hasta la hipérbole, tampoco ha escapado a críticas e ironías. De hecho, en el popular

programa *El guiñol de Canal +* el muñeco de Ferran Adrià se ha presentado como un extravagante científico enfrascado en extraños experimentos.

En estos momentos Adrià, cocinero jefe de elBulli; su socio inseparable, Juli Soler; su hermano Albert, y el equipo que los rodea conforman una marca de fama internacional que, paradójicamente, tuvo unos orígenes modestos.

Ferran Adrià nació en 1962 en Santa Eulalia, un barrio de L'Hospitalet de Llobregat, en Barcelona. Su padre, Ginés Adrià, era estucador, y su madre, Josefa Acosta, ama de casa. Familia humilde en la que no había afición por la cocina. En 1969 nace su hermano Albert, piedra angular en la posterior trayectoria de elBulli. "La educación gastronómica que recibimos fue mínima —recuerda Adrià sonriente—.

Mi mayor aspiración era comerme un bistec con patatas”.

Desde joven a Adrià le apasiona el fútbol y juega en varios equipos. Termina los estudios básicos y decide estudiar Empresariales, proyecto que pronto abandona. En 1980 entra como lavaplatos en el hotel Playafels de Castelldefels. Tenía 18 años y cobraba 30.000 pesetas mensuales. El cocinero jefe, Miquel Moy, le anima a leer *El Práctico*, manual redactado en la década de 1920 que le abre la mente a recetas clásicas. Después, trabaja en el Club Cala Leña de Ibiza, y regresa a Barcelona, donde pasa por varios establecimientos.

En 1982 tiene que cumplir con el servicio militar en Cartagena, al mando del almirante Ángel Liberal Lucini. Por primera vez se convierte en responsable de una gran cocina.

“de joven mi mayor aspiración gastronómica era un bistec con patatas”

Y es allí —casualidades de la vida— donde conoce a Fermí Puig, cocinero que en la actualidad dirige el restaurante Drolma (hotel Mayestic, Barcelona), quien le anima a leer libros de la nueva cocina francesa (Paul Bocuse, Alain Chapel, Michel Guérard) y le facilita unas prácticas en El Bulli, donde tenía amistad con el jefe de sala, Juli Soler. En 1983, Adrià, todavía en la *mili*, llega a El Bulli con el propósito de pasar cuatro semanas.

¿Cómo surgió el Bulli? A mediados de los años cincuenta,



el matrimonio alemán formado por el doctor Schilling y su esposa Marketta había comprado los terrenos de cala Montjoi, no lejos de Roses (Girona). En 1961 la pareja recibe permiso para montar un minigolf y un chiringuito, en el que preparaban recetas sencillas para turistas. Tres años más tarde montan un *grill room* con el rótulo Bulli-Bar. ¿De donde surgió el nombre? “Los Schilling —afirma Adrià— tenían unos perros bulldog a los que llamaban *bullis*, apodo cariñoso que se da a los niños en lengua alemana”. Como el doctor Schilling era un gastrónomo apasionado, a los pocos años decide convertirlo en restaurante. Primero contrata al cocinero alemán Fritz Kreis, y en 1975, al alsaciano Jean Louis Neichel, de cocina más refinada. En 1976, la Hacienda El Bulli, como se llamaba, recibe su primera estrella Michelin. Cuando el 15 de marzo de 1981

Juli Soler se incorpora para ejercer como director, Neichel ya se había marchado y su salida provocaría la pérdida de la preciada estrella. Contratiempo pasajero, porque en 1982 El Bulli la recuperaría y en 1983 recibiría otra nueva.

“en El Bulli tuve la oportunidad de descubrir un mundo nuevo”

Justo en marzo de 1984, al terminar la *mili*, Adrià se incorpora a El Bulli. Como jefe de cocina oficiaba entonces Jean Paul Vinay, discípulo de Michel Guérard, un intérprete de la *nouvelle cuisine*. El Bulli era entonces un lugar recóndito al que se accedía desde Roses por una carretera tortuosa sin asfalto. “Tuve la oportunidad

de descubrir un mundo nuevo —afirma Ferran—, el ambiente era excelente, un poco de comuna *hippy*”.

Cuando a finales de 1984 Vinay decide irse para abrir un restaurante en Barcelona, y arrastra a parte del equipo, Soler se enfrenta a una papeleta difícil. Influido por Puig, decide apostar fuerte por Adrià y Lutaud (segundo jefe de cocina), dos jóvenes con más ilusión que conocimientos.

En 1985 su hermano Albert entra a formar parte de la plantilla e inicia un proceso de aprendizaje de dos años. Justo en esa temporada los inspectores de la guía roja castigan a El Bulli de nuevo y le retiran una de las dos estrellas. Un golpe duro del que tardarían en recuperarse.

Adrià viaja a Francia y hace prácticas en los restaurantes de Georges Blanc y Jacques Pic.



“Michel Guérard era uno de mis ídolos. Sus libros *Cuisine minceur* y *La cuisine gourmande* me abrieron la mente —afirma Adrià—. Sólo cuando conoces bien las bases puedes crear con conocimiento”. El propio Adrià califica esta época de copia y aprendizaje.

En 1987 Christian Lutaud abandona El Bulli y Ferran se queda como único jefe de cocina. Se activa la relación entre Soler (en la foto, a la izquierda) y Adrià, un tándem destinado a la gloria que se consolidaría en 1990 cuando Marketta Schilling decide retirarse y ambos compran el local y forman la sociedad elBulli.

A partir de ese momento elBulli se convierte en una marca, cambia la imagen y la forma de escribir el nombre del restaurante. Nace un nuevo concepto de negocio y de cocina.

01. cócteles

- bellini de cerveza
- caipirinha de estragón y menta helada
- gin fizz frozen caliente
- licuado de mandarina con albahaca
- margarita de pasión con pasión

bellini de cerveza

16

ingredientes para 14 personas

- cerveza de trigo
- 4 melocotones de agua

preparación

- 01.** Limpiar los melocotones con agua y deshuesar.
- 02.** Trocear y licuar. Dejar reposar para que decante el zumo de la pulpa.

presentación

- 01.** Disponer la cerveza bien fría en las copas y terminar con el terciopelo de melocotón encima sin que se mezclen las dos capas.

Nota. El Bellini es un cóctel que nació en el Harry's Bar, de Venecia y un particular homenaje del propietario, Giuseppe Cipriano, al pintor renacentista. El original se elabora con melocotón y *spumante* italiano, pero admite muchas variaciones.



caipirinha de estragón y menta helada

18

ingredientes para 10 personas

para el agua de estragón

- 75 g de hojas de estragón
- 50 cl de agua

para la pastilla helada de caipirinha

- 6,5 cl de agua de estragón
- 8 cl de ron blanco
- 10 cl de zumo de limón
- 9 cl de agua
- 75 g de azúcar

preparación

- 01.** Poner a hervir el agua y escaldar durante 10 segundos las hojas de estragón.
- 02.** Escurrir y sumergir en agua y hielo.
- 03.** Escurrir de nuevo y triturar en un vaso americano con 7,5 cl del agua en que se ha refrescado el estragón.
- 04.** Colar y reservar.

pastilla helada de caipirinha

- 01.** Mezclar todos los ingredientes en frío. Llenar moldes rectangulares de Flexipan y congelar a -20°C (o a la temperatura que alcance el congelador doméstico).

presentación

- 01.** Sacar con cuidado las pastillas de caipirinha de los moldes.
- 02.** Servir sobre una superficie helada (un plato que previamente se haya tenido en el congelador) para mantener bien frías las pastillas de caipirinha.

Nota. Los cócteles sólidos son una opción refrescante y divertida para sorprender en el aperitivo.



gin fizz frozen caliente

20

ingredientes para 10 personas

- 25 cl de zumo de limón
- 15 cl de jarabe base
(50% de agua, 50% de azúcar)
- 15 cl de ginebra
- para la espuma caliente de limón
- 150 g de claras de huevo
- 13 cl de zumo de limón
- 7 cl de ginebra
- 14,5 cl de jarabe base

preparación

- 01.** Mezclar el zumo, el jarabe y la ginebra en frío y congelar.
- 02.** Una vez congelado, triturar en el vaso americano hasta emulsionar.
- 03.** Mantener en el congelador.

espuma caliente de limón

- 01.** Romper las claras con un batidor. Añadir el resto de los ingredientes. Colar.
- 02.** Antes de servir, montar la mezcla con unas varillas sobre un baño María.

presentación

- 01.** Llenar 3/4 partes de una copa de cóctel con el zumo helado de limón.
- 02.** Acabar de llenar la copa con la espuma bien caliente emulsionada con el batidor.

Nota. Es un cóctel de temperaturas. La combinación de distintas temperaturas en un mismo plato propiciará que se perciban diferentes sensaciones a la vez.



licuado de mandarina con albahaca

22

ingredientes para 4 personas

- 16 mandarinas
- hojas de albahaca fresca

preparación

- 01.** Lavar todas las mandarinas, cortar las bases y pelar la mitad.
- 02.** Cortar en gajos.
- 03.** Pasar por la licuadora para obtener una crema de mandarina. Licuando parte del cítrico con la piel se obtiene no un zumo, sino una crema de cítricos, ya que la piel y el albedo aportarán esta textura; a la vez, se le da al zumo el gusto y las propiedades de la piel.

presentación

- 01.** Mezclar las hojas de albahaca con la crema y servir bien frío.
- 02.** Se puede combinar esta crema con un poco de vodka y con menta picada en lugar de la albahaca.

Nota. Sin lugar a dudas, muchas de las técnicas que actualmente se pueden desarrollar en una cocina son posibles gracias a la aparición de nuevos materiales y de maquinaria de nueva generación, que permiten además economizar mucho tiempo en las preparaciones. La licuadora ofrece una textura única. La sopa de espárragos o de maíz, el zumo de tomate, de manzana, de zanahoria o la leche de coco son de una pureza incuestionable. Para la mayoría de gelatinas de verduras o de frutas es un aparato perfecto, pues permite obtener jugos puros y limpios.



margarita de pasión con pasión

24

ingredientes para 10 personas

para el frappé de margarita

- 16 cl de zumo de fruta de la pasión
- 12 cl de tequila
- 3 cl de Cointreau
- sal del Himalaya
- 15 cl de agua
- 100 g de azúcar

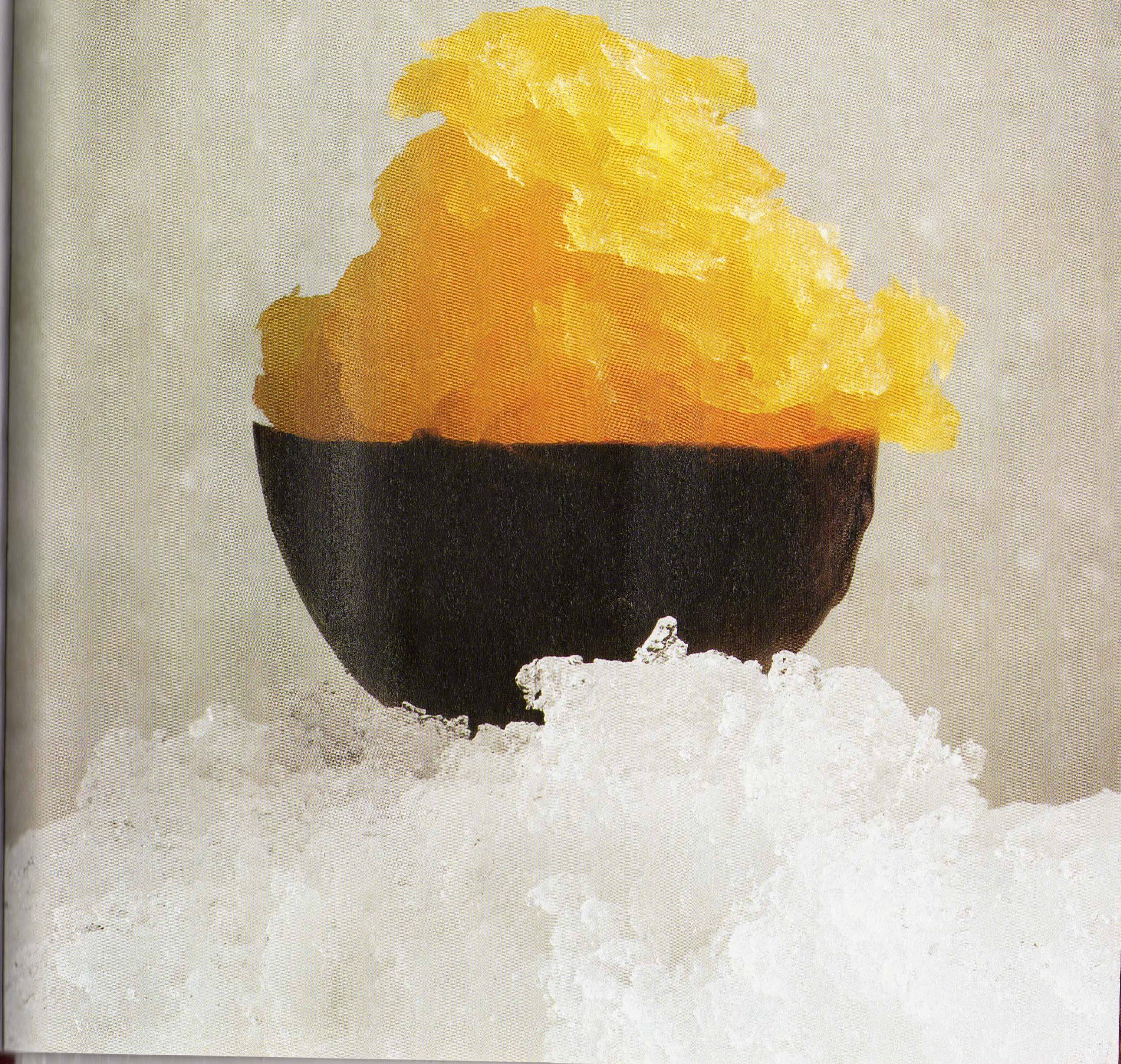
preparación

- 01.** Mezclar todos los ingredientes en un recipiente y congelar. Sacar y rascar con una espátula hasta conseguir una textura escamada.

presentación

- 01.** Servir el frappé de margarita en copas o dentro de una cáscara de fruta de la pasión vacía. Aderezar con un poco de sal del Himalaya.

Nota. La sal del Himalaya es una sal rosa que se encuentra en tiendas de alimentación especializadas. Los juegos de texturas son una de las características de la cocina de elBulli. En este caso se recurre al *frappé* para provocar nuevas sensaciones en el paladar.



02. aperitivos y entrantes

- anchoas con jamón
- bizcocho de pistacho
- burrata casera con fresas a la parrilla
- ceps en texturas y temperatura
- ensalada de almejas y espárragos
- huevo surprise
- jamón de toro
- mejillones de roca en escabeche de conserva
- navajas Kyoto
- risotto Joselito
- sopa de aceite de oliva con naranja y aceituna verde
- sopa de pan con yema de huevo
- sopa de parmesano y espárragos
- tatin de ventresca y pimiento
- tempura de aguacate
- yogur de ostra

anchoas con jamón

28

ingredientes para 4 personas

- 8 anchoas en salazón
para el agua de anchoas
- recortes y espinas de anchoas
para el aceite de jamón ibérico
- 100 g de grasa de jamón ibérico
- 5 cl de agua
- 1 cl de aceite de oliva

preparación

- 01.** Lavar las anchoas eliminando la sal.
- 02.** Dejarlas cubiertas en agua durante 1 hora para que se hidraten. Escurrir y reservar el agua del remojo.
- 03.** Filetear las anchoas, retirar la espina central y desespinar con la ayuda de unas pinzas.
- 04.** Hacer el agua de anchoas dejando infusionar en frío durante 24 horas las espinas, rotas, y los recortes en la misma agua en que se han hidratado las anchoas. Colar y reservar.
- 05.** Dejar macerar los filetes limpios en el agua de anchoas una vez colada.
aceite de jamón ibérico
- 01.** Eliminar las partes más amarillas de la grasa de jamón, ya que podrían dar un sabor rancio.
- 02.** Poner todos los ingredientes a cocer a fuego lento hasta que se consuma el agua y la grasa sólida se haya convertido en chicharrón.
- 03.** Colar y guardar el aceite obtenido.

presentación

- 01.** Disponer las anchoas con un poco de su agua y grasa de jamón y decorar con flores de romero.

Nota. Una nueva manera de comer las anchoas, que empiezan a ser un producto de lujo equiparable al caviar y la trufa.



bizcocho de pistacho

30

ingredientes para 4 personas

- 80 g de pistachos verdes repelados
- 125 g de clara de huevo
- 80 g de yema de huevo
- 80 g de azúcar
- 20 g de harina de trigo
- para decorar**
- 1 yogur natural
- sal
- ralladura seca de 1 limón

preparación

- 01.** Triturar todos los ingredientes en un vaso americano, robot o túrmix.
- 02.** Dejar reposar en la nevera 2 horas y volver a triturar. Pasar por un colador e introducir en un sifón. Cerrar y cargar. Guardar en la nevera.
- 03.** Hacer un ligero corte, con ayuda de unas tijeras, en la base de varios vasos de plástico de 20 cl de capacidad. Llenar cada vaso hasta una tercera parte de su capacidad.
- 04.** Cocer, boca abajo, en el microondas a 900 w por espacio de 50 segundos.
- 05.** Enfriar después en lugar fresco y seco sin sacar el bizcocho del vaso.
- 06.** Pelar el limón cuidando de que no quede la parte blanca. Colocar en una bandeja de horno y calentar a fuego muy suave (80°C) hasta que haya perdido toda la humedad. Dejar enfriar y rallar.

presentación

- 01.** Disponer el bizcocho en un plato, en una tabla o pizarra, y acompañar de un cordón de yogur espolvoreado con una pizca de la ralladura de limón deshidratada mezclada con sal.

Nota. La gracia de este bizcocho es su textura esponjada, que se logra mediante el sifón. Al introducir la masa en éste, se le agrega una gran cantidad de gas que favorece la formación de los grandes ojos que caracterizan su textura. El sifón ISI, utilizado por primera vez por Ferran Adrià en la cocina, se compra en tiendas especializadas y grandes almacenes.



burrata casera con fresas a la parrilla

32

ingredientes para 4 personas

- 13 fresas medianas
- 1 limón
- 2 mozzarellas
- 100 g de nata con el 35% de materia grasa
- 16 cogollos de albahaca fresca
- hojitas de romero
- pimienta rosa
- 2-3 cl de vinagre de cabernet-sauvignon reducido (al gusto)
- aceite de oliva virgen

preparación

- 01.** Romper y deshilar la mozzarella escurrida. Mezclar suavemente con la nata.
- 02.** Limpiar y cortar 4 fresas por la mitad y reservarlas. Con la ayuda de un soplete, quemar suavemente el resto de las fresas.
- 03.** Reducir el vinagre en el fuego hasta obtener 3-4 cucharaditas (al gusto).

presentación

- 01.** Disponer en los platos la burrata rota, 2 medias fresas aderezadas con pimienta rosa y 2 fresas quemadas.
- 02.** Terminar con un cordón de aceite de oliva, el vinagre reducido, las hojas de romero, los brotes de albahaca y un poco de ralladura de limón.

Nota. La *burrata* es un queso fresco cremoso de la región de Apulia que llama la atención por su singular textura exterior, parecida a la mantequilla. Se elabora con crema de leche a la que se añade suero y se envuelve en una lámina de mozzarella hasta formar una bola.



ceps en texturas y temperatura

34

ingredientes para 4 personas

para el caldo de ceps (boletus)

- 100 g de ceps
- maicena exprés
- 5 cl de agua
- aceite de oliva
- sal

para el aceite de ceps

- 100 g de ceps
- 10 cl de aceite de girasol

para las cuñas de ceps frescos

- 4 ceps frescos de 6 g cada uno
- 5 ceps de 8 g cada uno
- sal

para el aceite de tierra

- 150 g de musgo recién recolectado
- 10 cl de aceite de girasol

para el praliné de piñón

- 50 g de piñón tostado
- 5 cl de aceite de girasol

para las minipatatas cocidas en aceite de tierra

- 32 minipatatas suecas
- 10 cl de aceite de tierra
- además
- flores de romero frescas

preparación

caldo de ceps

- 01.** Limpiar y cortar los ceps en láminas de 0,2 cm.
- 02.** Saltear con un poco de aceite y, cuando estén dorados, desglasar y mojar con el agua. Cocer 20 minutos y colar. Sazonar y ligar con maicena exprés.

aceite de ceps

- 01.** Limpiar y cortar los ceps en trozos de 0,3 cm. Confitar en aceite a 60°C durante 2 horas. Colar y guardar el aceite de ceps obtenido.

cuñas de ceps frescos

- 01.** Repelar los pies de los ceps y con un paño húmedo, limpiar las cabezas de tierra. Cortar los 4 ceps de 6 g en 3 cuñas. Justo antes de servir sazonar las cuñas y saltearlas en el aceite de ceps.

- 02.** Cortar con la mandolina los 2 ceps de 8 g en láminas de 0,2 cm de grosor. Laminar el resto más finos.

aceite de tierra

- 01.** Introducir el musgo sin limpiar en un cazo con el aceite de girasol y confitar a 60°C durante 1 hora.
- 02.** Retirar del fuego e infusionar 24 horas a temperatura ambiente.
- 03.** Colar fino y pasar el aceite obtenido por un papel para que no tenga impurezas.

praliné de piñón

- 01.** Triturar los piñones con 5 cl de aceite de girasol hasta que quede un puré fino.

minipatatas cocidas en aceite de tierra

- 01.** Limpiar las patatas y cocerlas cubiertas de agua a punto de sal 10 minutos a fuego medio. Escurrir, dejar reposar 3 minutos e introducirlas en el aceite de tierra a temperatura ambiente. Calentarlas en el aceite de tierra justo antes de servir.

presentación

- 01.** En cada plato, disponer 2 láminas gruesas de ceps y tostarlas con la ayuda de un soplete. Añadir 3 cuñas de ceps, varias minipatatas y más láminas de ceps. Salsear con el caldo de ceps y el praliné de piñones y decorar con flores de romero frescas.



ensalada de almejas y espárragos

36

ingredientes para 4 personas

- 16 almejas reales finas de 35 g cada una
- 8 espárragos verdes gordos para la vinagreta
- cebollino picado
- 10 cl de agua de almejas
- 1 cucharada de vinagre de Jerez
- 10 cl de aceite de oliva suave

preparación

- 01.** Sumergir en agua hirviendo las almejas por tandas durante 8 segundos.
- 02.** Con la ayuda de una puntilla (cuchillo) cortar los pedúnculos que unen las almejas a las valvas, sacarlas y olerlas una a una para comprobar que están en perfectas condiciones.
- 03.** Guardarlas en su propia agua previamente pasada por una estameña.

espárragos

- 01.** Cortar bien finos los espárragos con la ayuda de una mandolina.
- 02.** Sumergir las tiras de espárragos en agua hirviendo con sal 4 segundos y enfriar rápidamente en agua y hielo para cortar la cocción. Escurrir sobre papel absorbente. Guardar entre capas de papel húmedo.

vinagreta

- 01.** Mezclar el agua de almejas con el aceite y el vinagre. Añadir el cebollino picado.

presentación

- 01.** En cada plato, disponer las almejas encima de las láminas de espárrago y cerrarlas haciendo un envoltorio dejando las almejas a la vista.
- 02.** Aliñar con la vinagreta terminándola con unas gotas de vinagre de Jerez.
- 03.** Decorar con cebollino.



huevo surprise

38

ingredientes para 4 personas

- 4 huevos
- 1 trufa negra fresca
- 10 cl de nata líquida
- 4 cucharadas de jugo de trufa
- estragón fresco
- sal

preparación

- 01.** Cocer los huevos a 60°C durante 40 minutos.
- 02.** Abrir la cáscara por la parte superior con mucho cuidado para que no se rompa.
- 03.** Semimontar la nata y añadirle suavemente 2 cucharadas de jugo de trufa.
- 04.** Mezclar el estragón cortado a tiras finas.

presentación

- 01.** Disponer las yemas de huevo dentro de las cáscaras y calentar en el *grill*.
- 02.** Añadir unas láminas de trufa, repartir dos cucharadas de jugo de trufa, una pizca de sal y terminar con la nata trufada semimontada.

Nota. Existen en el mercado unos utensilios para cortar la base de los huevos sin que se rompa la cáscara.



jamón de toro

40

ingredientes para 10 personas

para el jamón de toro

- 300 g de ventresca de atún
- 500 g de sal gruesa

para el aceite de jamón ibérico

- 100 g de grasa de jamón ibérico
- 5 cl de agua
- 1 cl de aceite de oliva refinado

preparación

- 01.** Limpiar la ventresca de piel y espina sin eliminar la grasa existente entre la piel y la carne.
- 02.** Cortar la carne en trozos de unos 7 cm de lado x 3 cm de altura, de nuevo sin cortar la parte de grasa.
- 03.** Cubrir con la sal gruesa y dejar macerar durante 21 horas.
- 04.** Pasado ese tiempo, extraer el atún de la sal y limpiar bien con un paño humedecido.
- 05.** Envolver el atún en papel film y congelar.

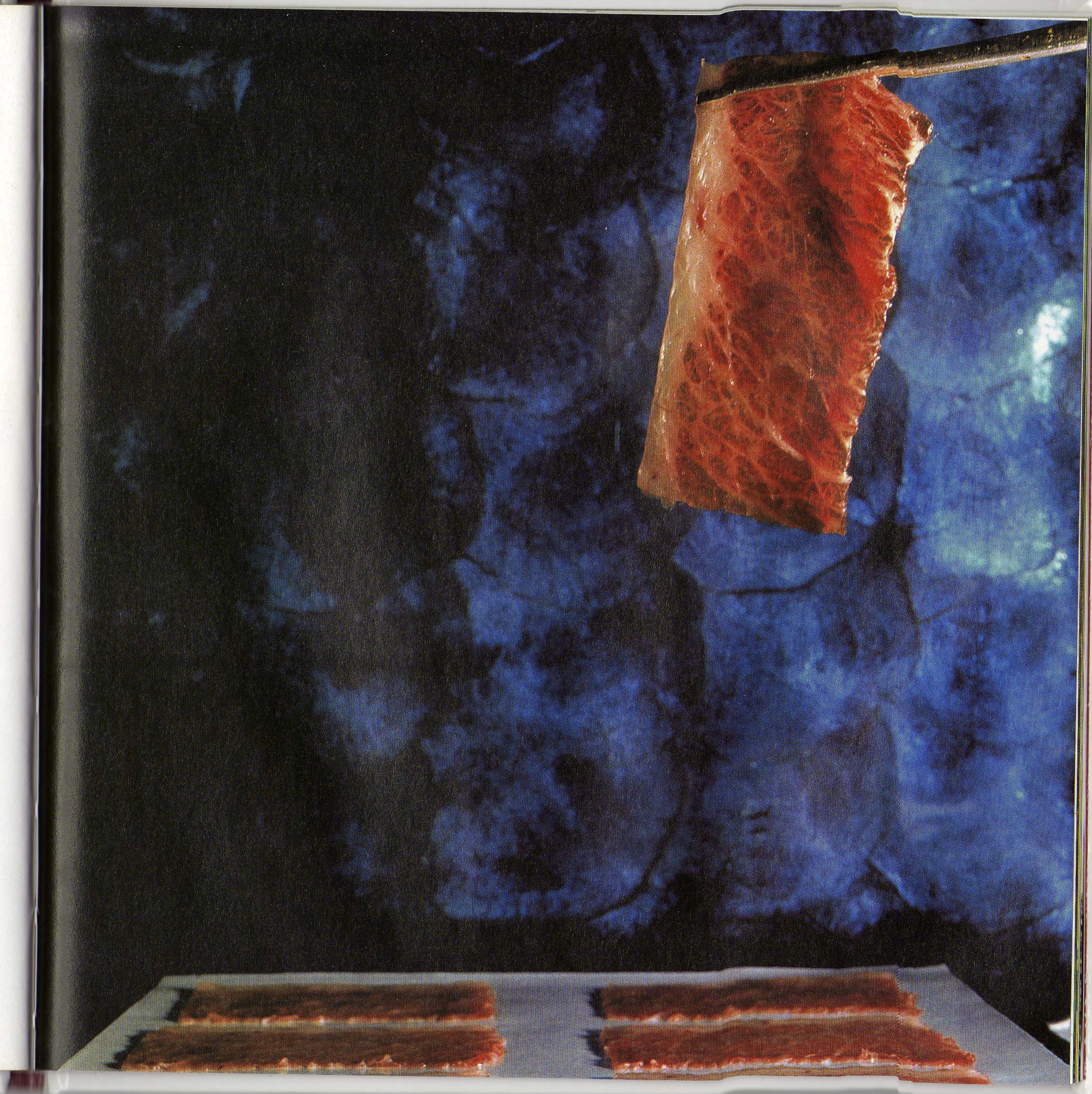
aceite de jamón ibérico

- 01.** Eliminar las partes más amarillas de la grasa de jamón, ya que nos podrían dar un sabor rancio.
- 02.** Poner todos los ingredientes a cocer a fuego lento hasta que se consuma el agua y la grasa sólida se haya convertido en chicharrón.
- 03.** Colar y guardar el aceite obtenido.

presentación

- 01.** Cortar la ventresca de atún congelada con el cortafiambres en sentido contrario a la veta.
- 02.** Colocar las láminas de jamón de toro sobre un papel encerado.
- 03.** Terminar pintando con la ayuda de un pincel las láminas de jamón de toro con el aceite de jamón ibérico fundido.

Nota. “Toro” es el nombre que recibe en japonés la ventresca de atún; de ahí surge el divertido juego de palabras: “jamón de toro”.



mejillones de roca en escabeche de conserva

42

ingredientes para 4 personas

- 28 mejillones de roca de 7 g cada uno
- 1 l de agua
- flores de albahaca fresca
- flores de tomillo fresco
- pimienta negra recién molida
- 2 latas de 100 g de mejillones en escabeche

preparación

- 01.** Limpiar los mejillones de roca y sumergirlos en el agua hirviendo durante 4 segundos. Escurrir y reservar el agua de la cocción.
- 02.** Con la ayuda de una puntilla (cuchillo) cortar el pedúnculo que une el mejillón de roca a la cáscara.
- 03.** Sacar el cuerpo con cuidado de no romperlo.
- 04.** Cubrir los mejillones con su propia agua previamente colada.
- 05.** Abrir las latas de mejillones en escabeche y escurrir el escabeche. Guardar los mejillones en escabeche para otros usos y reservar las latas, que se utilizarán como recipiente en la presentación.
- 06.** Dejar macerar los mejillones de roca, ya escurridos de su agua de cocción, en el aceite del escabeche de las latas durante 3 horas en la nevera.

presentación

- 01.** Escurrir los mejillones de roca del escabeche.
- 02.** Colocar en cada lata de conserva un poco del agua de los mejillones de roca.
- 03.** Aderezar los mejillones de roca macerados en escabeche con pimienta negra recién molida y colocar repartidas en cada lata 2 flores de albahaca fresca y 2 flores de tomillo fresco.
- 04.** Terminar añadiendo un poco de escabeche.

Nota. La textura del mejillón fresco es completamente diferente del de conserva, aunque el sabor es el mismo.



navajas Kyoto

44

ingredientes para 4 personas

- 12 navajas
- 4 setas shitake (o champiñones)
para la vinagreta de soja y jengibre
- 50 g de jengibre fresco
- 4 cucharadas de salsa de soja
- 0,25 cl de aceite de oliva refinado
- cebollino fresco

preparación

- 01.** Escaldar 3 segundos las navajas en agua hirviendo.
- 02.** Sacar los moluscos con cuidado de no romperlos.
- 03.** Reservar las cáscaras para el momento de servir.
- 04.** Cortar las setas shitake en láminas finas y dorarlas en la sartén.

vinagreta de soja y jengibre

- 01.** Cortar el jengibre en daditos y confitar a fuego suave con el aceite.
- 02.** Dejar enfriar. Añadir la salsa de soja y el cebollino picado.

presentación

- 01.** Disponer las navajas en su concha, aliñar con la vinagreta y terminar añadiendo las láminas finas de shitake.

Nota. Algunos productos, como las navajas, sólo precisan de un ligero aliño para resultar un auténtico manjar.



risotto Joselito

46

ingredientes para 4 personas

para el aceite de jamón ibérico

- 100 g de grasa de jamón ibérico
- 5 cl de agua
- 1 cl de aceite de oliva

para el consomé de jamón ibérico

- 600 g de recortes de jamón ibérico

- 1,2 l de agua

para el risotto

- 100 g de grasa de jamón
- virutas de jamón
- 400 g de arroz de grano redondo
- 1 cebolla
- 50 g de parmesano reggiano
- 1,2 l de caldo de jamón
- 1/2 vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de mantequilla

preparación

aceite de jamón ibérico

01. Eliminar las partes más amarillas de la grasa de jamón, ya que podrían dar un sabor rancio.
02. Poner todos los ingredientes a cocer a fuego lento hasta que se consuma el agua y la grasa sólida se haya convertido en chicharrón.
03. Colar y guardar el aceite obtenido.

consomé de jamón ibérico

01. Retirar el exceso de grasa del jamón y cortarlo en trozos irregulares.
02. Cubrir el jamón con el agua indicada y poner a cocer a fuego lento desgrasando y desespumando continuamente durante 15 minutos.
03. Colar procurando no enturbiar el caldo y desgrasar.
04. Guardar en la nevera.

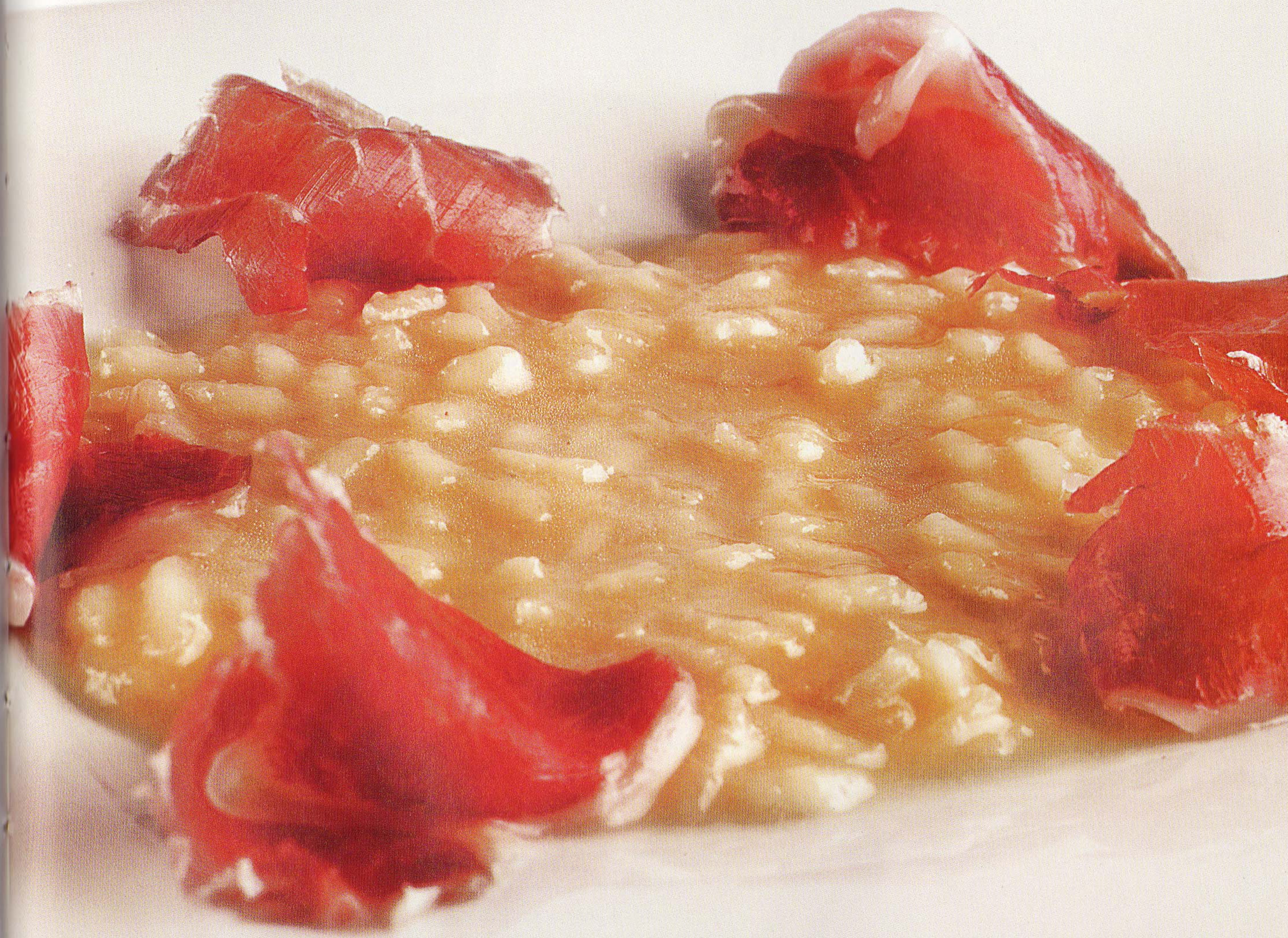
risotto

01. Sofreír la cebolla, picada en daditos pequeños, con la mantequilla.
02. Añadir el arroz y el vino blanco. Dejar que se evapore por completo.
03. Ir mojando con el consomé de jamón paulatinamente. Dejar cocer y ligar el arroz con la grasa de jamón y el parmesano rallado.

presentación

01. Servir el risotto acompañado de virutas de jamón.

Nota. Un homenaje a Joselito. Este plato salió sin tenerlo previsto en las Navidades de 2006 estando en casa de José Gómez, *Joselito*. Juan Mari Arzak y yo queríamos hacer un risotto, y en casa de Joselito qué mejor que hacerlo de jamón. En lugar de ligarlo con mantequilla, lo hicimos con grasa de jamón.



sopa de aceite de oliva con naranja y aceituna verde

ingredientes para 4 personas

para la grasa de aceituna verde

- 150 g de aceitunas verdes
manzanilla sevillana con hueso

para los gajos de naranja

- 2 naranjas

para la sopa de aceite de oliva virgen extra

- 10 cl de agua
- 3 g de tapioca en polvo
- 5 cl de aceite de oliva virgen extra arbequina
- sal común
- sal maldon

preparación

grasa de aceituna verde

01. Escurrir las aceitunas y deshuesar. Triturar en el vaso americano y colar bien. Decantar el líquido obtenido en un recipiente alto y estrecho durante 24 horas con el fin de que la grasa forme una capa en la parte superior.
02. Sacar la grasa procurando que no se mezcle con el agua, que se situará en la parte inferior. Sólo se utilizará la grasa.

gajos de naranja

01. Pelar la piel a las naranjas torneando la pieza de manera que quede en carne viva y sin ningún trozo de piel blanca ni membranas.
02. Sacar los gajos separándolos totalmente de sus membranas.
03. Cortar cada gajo por la parte central. Guardar en la nevera.

sopa de aceite de oliva virgen extra

01. Juntar el agua con la tapioca en polvo y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor. Cuando la mezcla haya ligado, añadir el aceite de oliva virgen extra fuera del fuego y batir hasta que emulsione.
02. Poner a punto de sal.

presentación

01. Poner 3 gajos de naranja en cada plato.
02. Añadir 3 cucharadas de sopa de aceite de oliva virgen extra caliente procurando no cubrir los gajos de naranja. Aderezar la naranja con sal maldon. Agregar unas hojitas de perifollo.
03. Servir la grasa de aceituna colocando unos puntos sobre la sopa de aceite con ayuda de un cuentagotas.



sopa de pan con yema de huevo

50

ingredientes para 4 personas

para el caldo de pollo de payés

- 1 pollo de payés (o de corral) de 2 kg
- 1,5 l de agua

para la corteza de pan de barrot frita

- 1 pan de barrot (u otro de corteza gruesa) de 250 g
- 50 cl de aceite de oliva

para la sopa de pan

- 28 cl de caldo de pollo de payés (previamente elaborado)
- 50 g de corteza de pan de barrot frita

para las yemas

- 12 huevos de codorniz
- aceite de girasol

para el alga laurencia cocida (opcional)

- 80 g de alga laurencia (*Laurencia pinnatifida*) fresca
- 35 cl de agua
- 7,5 cl de vinagre de arroz
- 30 g de azúcar
- aceite de oliva virgen extra

preparación

01. Limpiar el pollo y cortarlo en cuartos.
02. Ponerlo en una olla y cubrirlo con agua. Cocer a fuego suave y sin dejar de desespumar y desgrasar durante 4 horas, hasta conseguir un caldo sabroso y nítido.

03. Colar, volver a desgrasar, poner a punto de sal.

corteza de pan de barrot frita

01. Verificar el punto de cocción del pan y, si fuera necesario, terminar de cocerlo en el horno a 200°C para que esté bien dorado.
02. Cortar el pan en rodajas de 2 cm de grosor y sacar la miga.
03. Freír la corteza del pan en el aceite a 170°C.
04. Escurrir y eliminar el exceso de aceite sobre papel absorbente de cocina.

sopa de pan

01. Juntar el caldo con la corteza de pan frita y cocer hasta que hierva.
02. Triturar con la túrmix hasta obtener una sopa fina y sin grumos.
03. Poner a punto de sal.

yemas

01. Cascar los huevos con cuidado de no romper las yemas. Separar bien las yemas de las claras. Reservar cubiertas de aceite de girasol para que no resequen.

alga laurencia cocida (opcional)

01. Mezclar el agua con el vinagre y el azúcar y llevar a ebullición.
02. Retirar del fuego y enfriar la mitad del líquido.
03. Llevar la otra mitad del líquido a ebullición y escaldar el alga durante 1 segundo, escurrir y enfriar en la mezcla de vinagre, que tendremos fría.
04. Eliminar las partes duras e impurezas del alga, dejando los ramilletes enteros.

presentación

01. Escurrir las miniyemas y entibiarlas en un cazo con agua caliente.
02. Calentar 4 platos hondos. Disponer 3 algas laurencia en el lateral del plato.
03. Llevar la sopa de pan a ebullición, retirar del fuego y verter en los platos. Encima de la sopa de pan colocar 3 yemas en cada plato.
04. Terminar con 6 gotas de aceite de oliva virgen extra por encima de la sopa.



sopa de parmesano y espárragos

52

ingredientes para 4 personas

- 2 botes de espárragos blancos
para el suero de parmesano
- 250 g de parmesano reggiano
- 20 cl de agua
para la sopa de espárragos
- 200 g de puré de espárragos
licuado
- 8 yemas de huevo de codorniz
- 8 virutas de parmesano
- limón
- cebollino
- 20 cl de agua de espárragos
- 20 cl de suero de parmesano

preparación

01. Escurrir el agua de conserva de los espárragos y reservar 20 cl. Cortar 12 puntas y guardar hasta el momento de servir. Licuar el resto hasta obtener un puré.

suero de parmesano

01. Llevar el agua a hervor, añadir el parmesano rallado, mezclar y dejar infusionar en una zona caliente, pero fuera del fuego, durante media hora.

02. Colar desechando la parte sólida para otra elaboración. Dejar reposar la parte líquida a temperatura ambiente media hora. Pasado este tiempo, guardar en la nevera.

03. Una vez frío, separar la grasa (parte superior) del líquido (parte inferior).
sopa de espárragos

01. Mezclar el puré de espárragos licuado con el suero de parmesano y 20 cl de agua de espárragos.

Colar y poner a punto de sal. Guardar en frío.

presentación

01. Disponer en cada plato 3 puntas de espárrago, unas virutas de parmesano y yemas de huevo de codorniz y terminar con unos tallos de cebollino y piel de limón rallada. Una vez en la mesa, verter en cada plato sopa de espárragos con suero de parmesano.



tatin de ventresca y pimiento

54

ingredientes para 4 personas

para el jarabe oscuro

- 200 g de azúcar
- 200 g de agua

para los pimientos del piquillo

- 100 g de jarabe TpT (igual cantidad de agua y azúcar hervidos)

- 8 pimientos del piquillo en conserva al natural

para las tatin de pimiento

del piquillo y ventresca de atún

- los 8 pimientos del piquillo secados

- 2 latas de ventresca de atún

para las tartas de pasta filo

- 4 hojas de pasta filo de 30x20 cm
- 100 g de mantequilla clarificada (mantequilla que se funde a baja temperatura, después se deja reposar y se limpia de impurezas)

- 50 g de azúcar

además

- 30 g de azúcar
- 4 cucharaditas de mayonesa

preparación

jarabe oscuro

01. Caramelizar el azúcar en un cazo hasta obtener un jarabe oscuro.
02. Descaramelizar con el agua caliente y llevar a ebullición para que el azúcar se disuelva totalmente. Guardar en la nevera.

pimientos del piquillo

01. Escurrir los pimientos y abrirlos por un lado.
02. Cubrirlos con el jarabe 100% y dejar reposar 10 minutos.
03. Escurrir y estirar los pimientos sobre una bandeja de horno con Silpat (tapete antiadherente) y secarlos en el horno durante 15 minutos a 160°C.

tatin de pimiento del piquillo y ventresca de atún

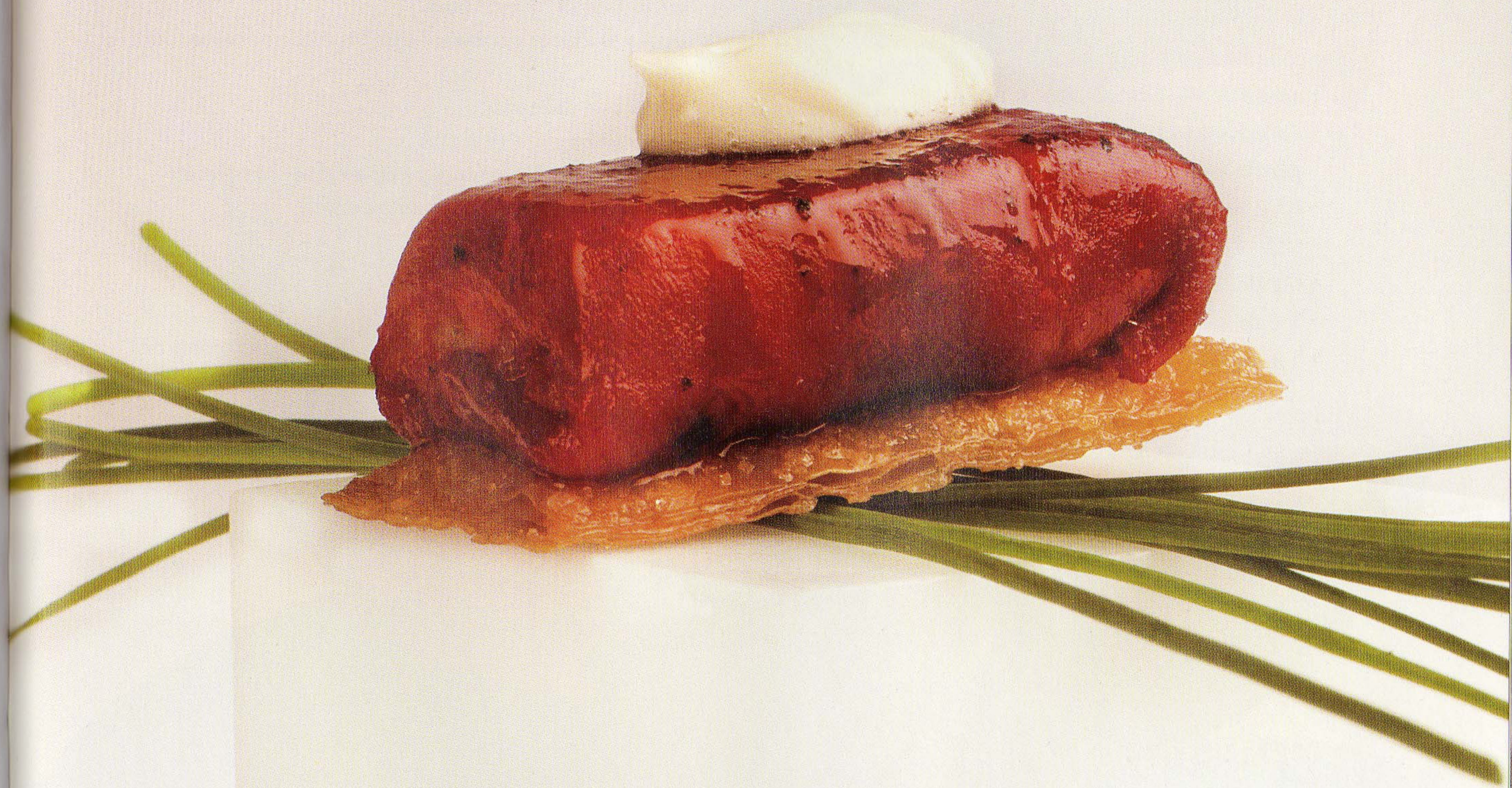
01. Estirar los pimientos sobre papel sulfurizado y aplastar con una paleta.
02. Colocar cada pimiento en un molde rectangular de Flexipan de 2x4x1,5 cm procurando que no quede ningún espacio al descubierto.
03. Rellenar los moldes con la ventresca de atún, alisar la superficie con una espátulita y cerrar con el pimiento que sobresale por la parte superior del molde como si se tratara de un paquetito.

tartas de pasta filo

01. Estirar las hojas de pasta filo y pintarlas con la mantequilla clarificada líquida con un pincel.
02. Espolvorear con azúcar.
03. Superponer las 4 capas y cortar 20 rectángulos de 6x3 cm.
04. Cocer al horno 2 minutos a 210°C, dar la vuelta y cocer 1 minuto más.
05. Sacar del horno, enfriar a temperatura ambiente y guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

presentación

01. Sacar las tatin de los moldes procurando no romperlas.
02. Espolvorear un poco de azúcar por encima de cada tatin y caramelizar con la ayuda de un soplete.
03. Colocar tartas de pasta filo y encima de cada una de éstas una tatin.
04. Servir con un poco de mayonesa por encima.



tempura de aguacate

56

ingredientes para 4 personas

- 2 aguacates
 - menta picada
 - unos brotes de cilantro
 - ralladura de naranja
 - aceite de oliva refinado
 - sal cristalizada
- para la tempura**
- 83 g de harina
 - 12,5 cl de agua mineral
 - 6 g de levadura prensada
 - 1 g de sal
 - 1 g de azúcar

preparación

- 01.** Envolver la ralladura de naranja en papel film y guardar en el frigorífico durante 6 horas.
- 02.** Disolver la levadura en el agua mineral tibia.
- 03.** Añadir la harina, la sal y el azúcar y trabajar hasta obtener una masa fina y cremosa.
- 04.** Remover la mezcla antes de utilizarla.
- 05.** Cortar los aguacates en gajos y retirar la piel.
- 06.** Pasar los gajos de aguacate por la tempura y freír en el aceite caliente.
- 07.** Disponer sobre papel absorbente, poner a punto de sal.

presentación

- 01.** Servir espolvoreando el aguacate en tempura con la menta, los brotes de cilantro, la naranja y una pizca de sal cristalizada.



yogur de ostra

58

ingredientes para 10 personas

- 30 ostrones del Delta del Ebro
(o de otra procedencia)
- flores de romero
- 1 limón

para el yogur de ostrón

- 160 g de ostrones limpios
(resto de la preparación anterior)
- 260 g de yogur natural

preparación

- 01.** Abrir los ostrones guardando toda su agua.
- 02.** Cortar con una puntilla los pedúnculos y extraer el molusco.
- 03.** Guardar en la nevera los ostrones en su propia agua colada.

brochetas de ostrón

- 01.** Separar los pedúnculos del cuerpo del ostrón con cuidado de no romperlos. Guardar el cuerpo del ostrón para preparar el yogur de ostrón.
- 02.** Ensartar 3 pedúnculos de ostrón en cada brocheta FACES de forma horizontal.
- 03.** Cocinar ligeramente las brochetas de pedúnculo de ostrón en una sartén antiadherente para calentar el pedúnculo.

yogur de ostrón

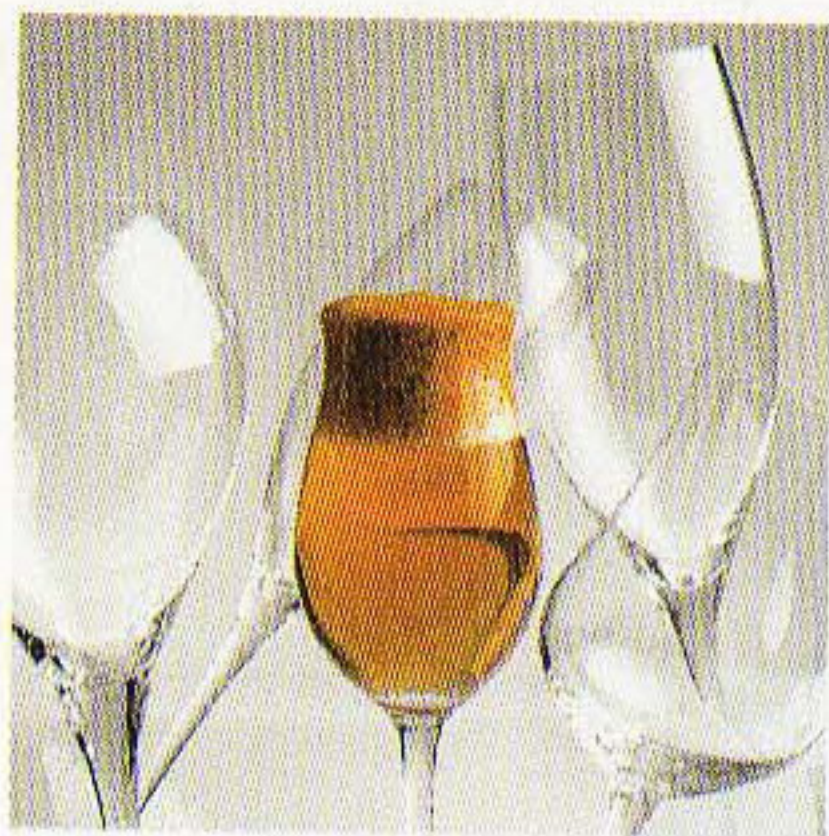
- 01.** Mezclar el cuerpo de los ostrones y el yogur natural. Triturar con la ayuda de una túrmix hasta obtener una crema ligera. Colar y guardar en la nevera.

presentación

- 01.** Colocar las brochetas encima de una bandeja caliente, repartir por encima las flores de romero.
- 02.** Acompañar con la sopa de yogur de ostrón.

Nota. Las brochetas FACES han sido diseñadas por Ferran Adrià y un equipo de colaboradores dentro de una línea de utensilios para la cocina.





16



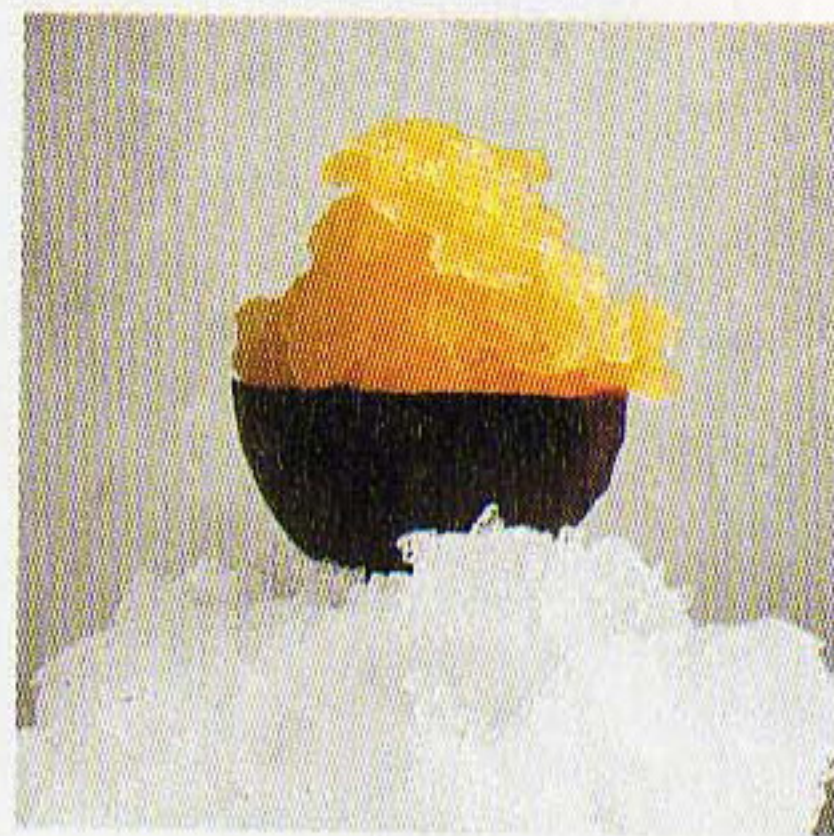
18



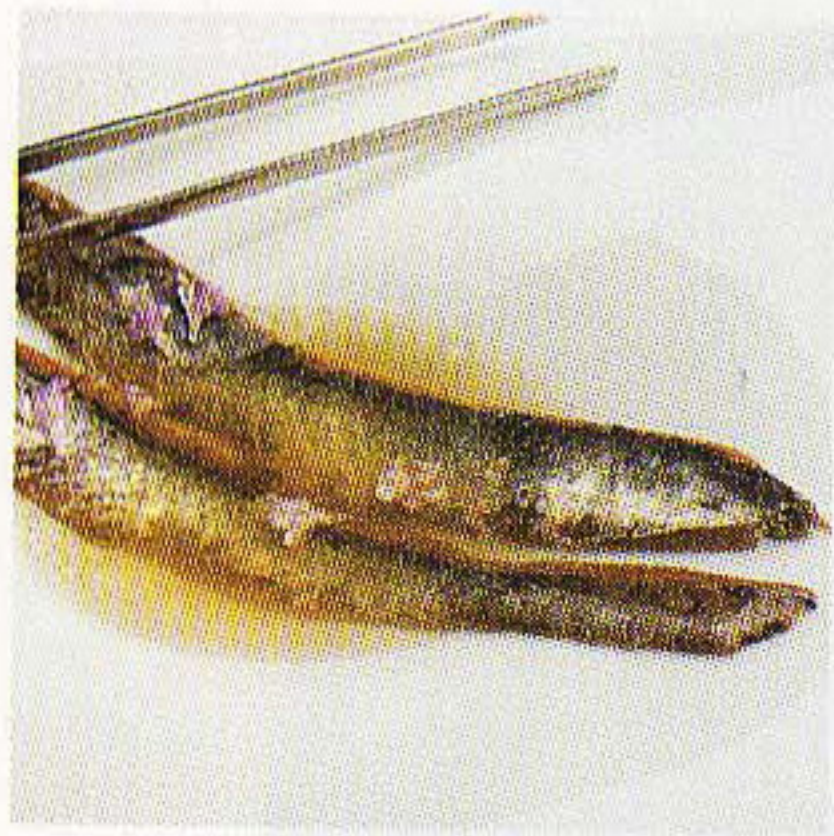
20



22



24



28



30



32



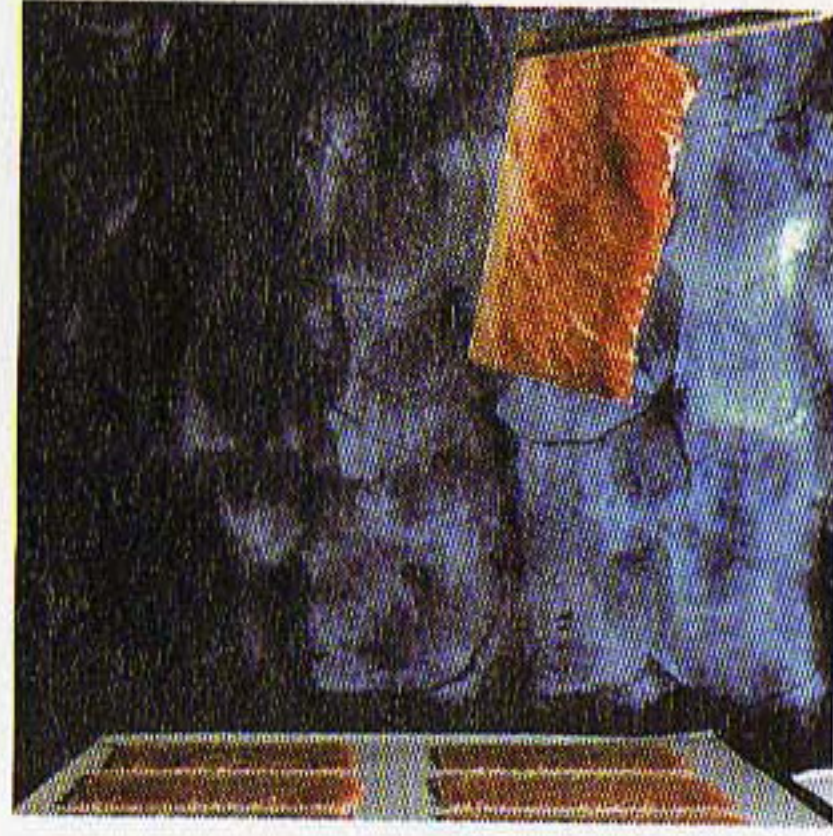
34



36



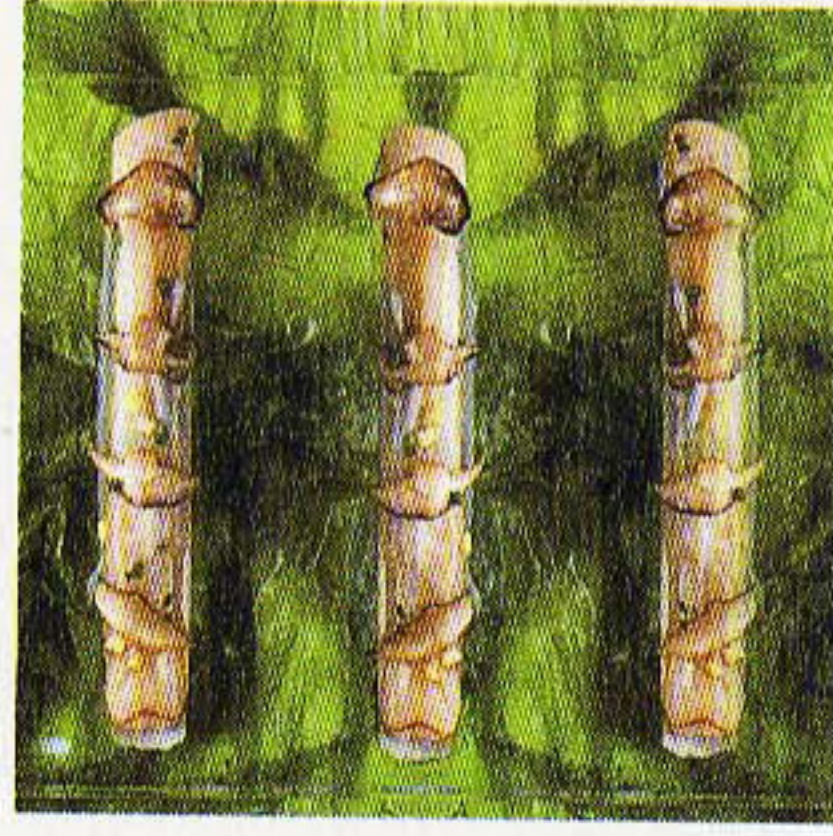
38



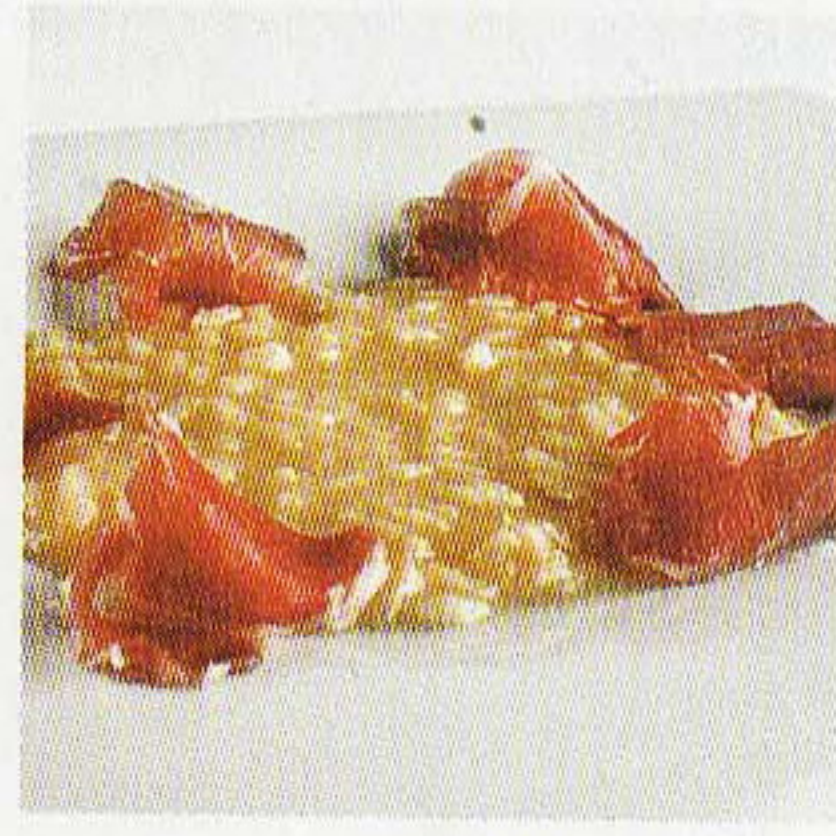
40



42



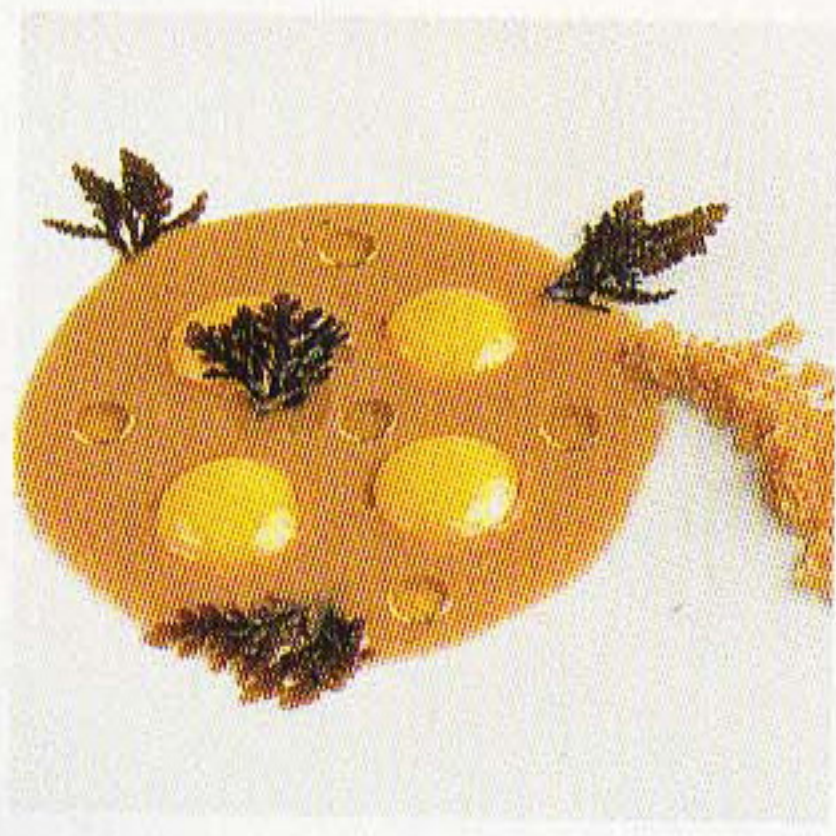
44



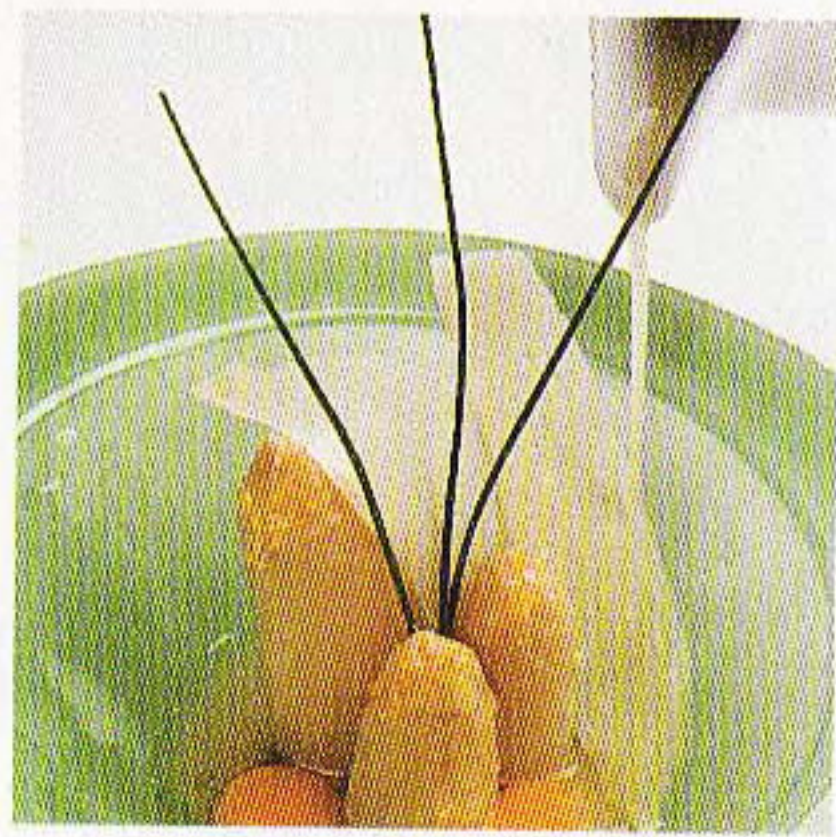
46



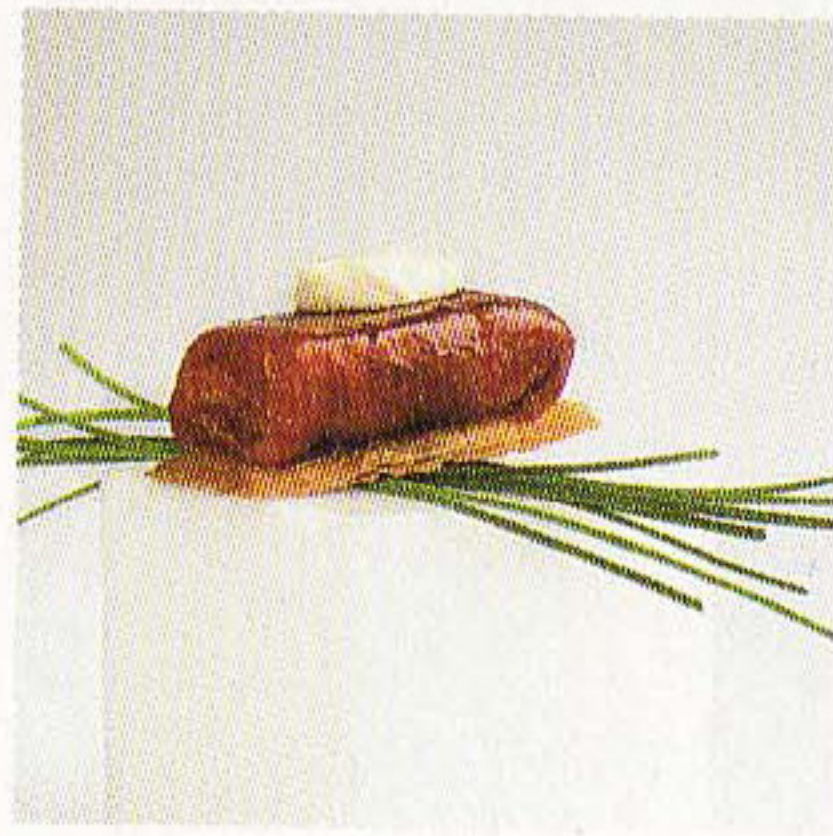
48



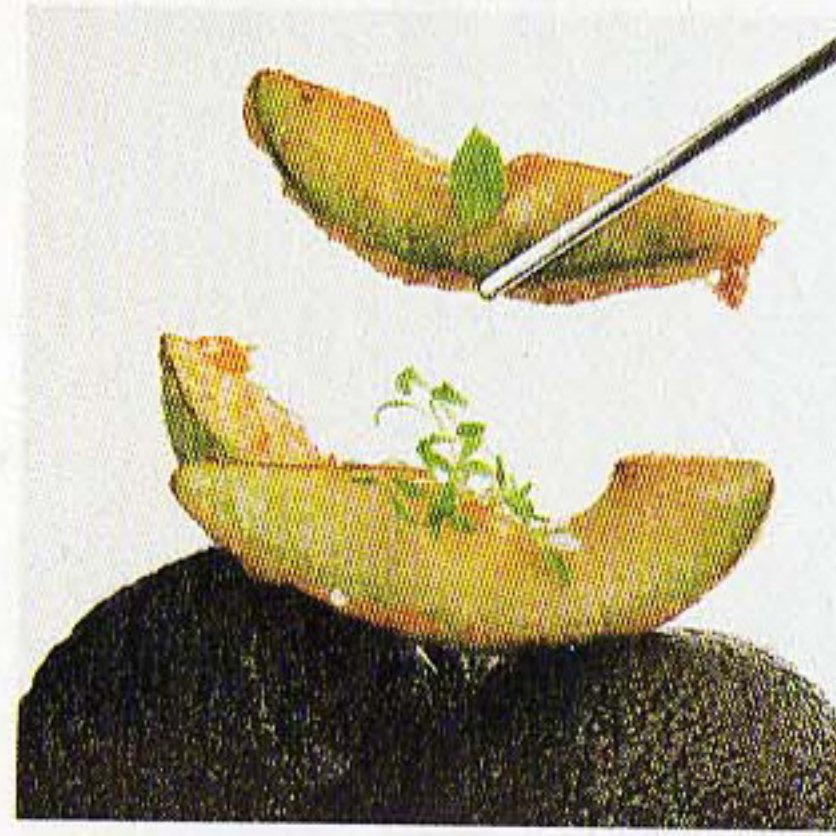
50



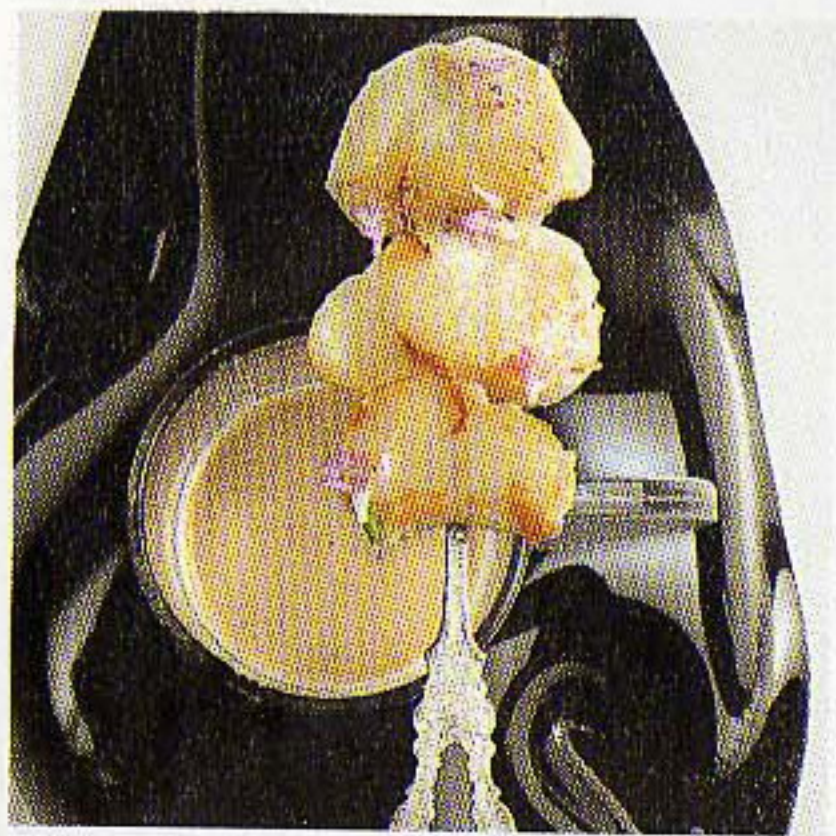
52



54



56



58

índice

7 **un genio en la cocina**

15 **01. cócteles**

16 bellini de cerveza

18 caipirinha de estragón
y menta helada

20 gin fizz frozen caliente

22 licuado de mandarina
con albahaca

24 margarita de pasión
con pasión

27 **02. aperitivos y entrantes**

28 anchoas con jamón

30 bizcocho de pistacho

32 burrata casera con fresas
a la parrilla

34 ceps en texturas y temperatura

36 ensalada de almejas
y espárragos

38 huevo surprise

40 jamón de toro

42 mejillones de roca en
escabeche de conserva

44 navajas Kyoto

46 risotto Joselito

48 sopa de aceite de oliva
con naranja y aceituna verde

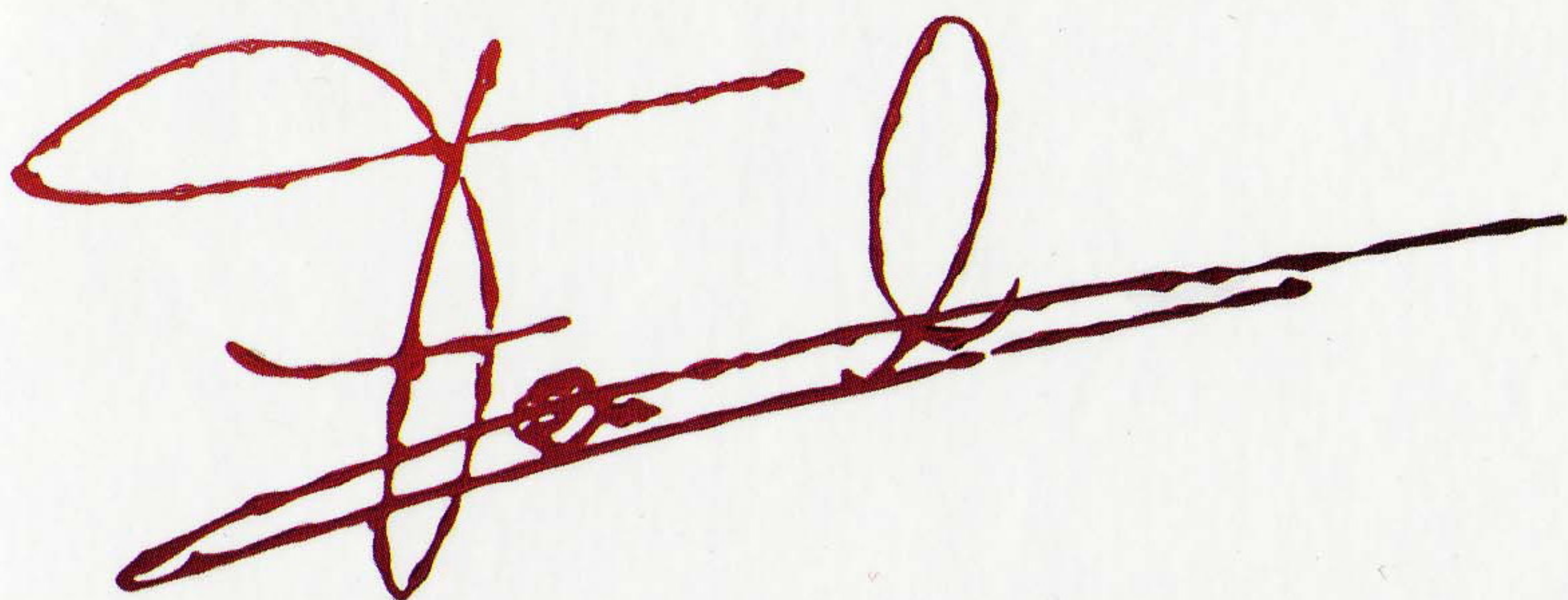
50 sopa de pan con yema
de huevo

52 sopa de parmesano
y espárragos

54 tatin de ventresca y pimienta

56 tempura de aguacate

58 yogur de ostra



OI

ferran adrià

cocina con firma

Se ha convertido en el principal icono de la cocina española de vanguardia. Su rostro ha sido portada en algunos de los más importantes medios de comunicación internacionales: *El País* (1999) lo denominó “El mejor cocinero del mundo”; *The New York Times* (2003) lo calificaría de protagonista de una “nueva *nouvelle cuisine*”; *Le Monde* (2004) lo apodó “el alquimista”, y la revista *Time* (2004) lo incluyó en la lista de los 100 personajes más influyentes del mundo. Ningún profesional de la cocina acapara tanta atención. Vive atrapado por la necesidad de afrontar continuos desafíos, movido por esa pizca de insatisfacción que suele caracterizar a los grandes genios. Es capaz de ver siempre más allá, de caminar un paso por delante del resto, guiado por la intuición y una inteligencia natural.

Adrià es un hombre de récords que cuenta con más de un millón y medio de entradas en buscadores de Internet. Su restaurante, elBulli, está considerado el mejor del mundo. Una meca para todos los gastrónomos del planeta.

ISBN 978-84-9815-854-0



9788498 15854 0

EL PAÍS